



FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL
AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHE.

LMHM2017SW
LMHM2017ST

N° de pièce : MFL56516414
Imprimé en Chine

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Les instructions de sécurité ci-dessous indiquent comment utiliser le four et éviter des dommages au four ainsi que des blessures.

⚠ **AVERTISSEMENT -** Pour réduire les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition à l'énergie micro-ondes excessive.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four.

Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans supervision.

Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE** à la page 4.

Ne pas utiliser de vapeurs ou produits chimiques corrosifs, comme le sulfure et le chlorure dans l'appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.

Ne pas utiliser ni ranger cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser l'appareil près d'une source d'eau, telle qu'un évier, un sous-sol humide ou une piscine.

Ne pas utiliser la cavité interne du four en tant qu'espace de rangement. Ne pas laisser du papier, des ustensiles ou des aliments dans la cavité si le four n'est pas utilisé.

Nettoyer la hotte de ventilation fréquemment. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou dans les filtres de la hotte. Faire attention au moment de nettoyer les filtres de la hotte. Des produits nettoyants corrosifs comme les nettoyants pour four contenant de l'hydroxyde de sodium peuvent endommager les filtres.

Ne pas manipuler les interrupteurs de sécurité intégrés sur la porte du four. Le four est doté de plusieurs interrupteurs de sécurité intégrés pour s'assurer que l'alimentation est hors circuit lorsque la porte est ouverte.
Lorsque les aliments flambent, allumer le ventilateur.
Modèle conçu pour une utilisation avec des appareils de cuisson à gaz et électrique de 36 po (91,5 cm) de large ou moins.
Ne pas utiliser ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour un usage résidentiel seulement.

Au moment de nettoyer la porte et les surfaces près de la porte, utiliser seulement du savon ou du détergent doux non abrasif et une éponge ou un chiffon doux.

Si le four tombe ou est endommagé, le faire vérifier entièrement par un technicien qualifié avant de l'utiliser de nouveau.

Pour éviter les risques d'incendie :
- **Ne pas faire brûler les aliments.** Les aliments brûlés peuvent causer un incendie dans le four. Surveiller le four surtout si l'on utilise du papier, du plastique ou d'autres produits combustibles dans le four.
- **Ne pas ranger des produits combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four,** car si la foudre frappe les lignes électriques, cela peut mettre le four en marche.
- **Ne pas utiliser d'attaches métalliques dans le four.** S'assurer de vérifier les articles avant de les mettre dans le four.
- Si un feu se déclare dans votre four, laisser la porte fermée, éteindre le four et débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si la porte est ouverte, les flammes risquent de se propager.

En cas d'incendie :
Laisser la porte fermée.
Mettre le four hors circuit.
Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur.

Pour éviter les chocs électriques :
Cet appareil doit être mis à la terre. Le brancher seulement sur une prise appropriée mise à la terre. Voir **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** à la page 5.

Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas comme il faut ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.

Ne pas immerger le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau.
Éloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
Attention lorsque la porte est ouverte.
Vous risquez de vous blesser.

SÉCURITÉ

Pour éviter une cuisson inadéquate des aliments
- Ne pas faire chauffer de biberons ni d'aliments pour enfants. Le chauffage non uniforme peut se produire et causer des blessures.
- Ne pas chauffer des contenants étroits, comme des bouteilles de sirop.
- Ne pas frire d'aliments dans le micro-ondes.
- Ne pas effectuer de mise en conserve dans le four à micro- ondes.

Ne pas chauffer les articles suivants dans le micro-ondes : œuf entier dans la coquille, eau avec huile ou gras, contenant scellé, pot en verre fermé. Ces articles peuvent exploser.

Ne pas couvrir ni obstruer les ouvertures du four.

Utiliser le four pour l'usage auquel il est destiné, décrit dans ce guide.

Ne pas faire fonctionner le four s'il est vide.
Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.

Préserver le plancher du four :
Ne pas surchauffer le "le fond du four excessivement.

Ne pas laisser le film gris de certains emballages de cuisson toucher le fond du four. Mettre

l'emballage dans une assiette allant au micro-ondes.
Ne pas faire cuire directement sur le fond du four ou la plaque tournante. Utiliser une assiette allant au micro-ondes.

Éloigner le plat à brunir d'au moins 3/16 po du fond. Lire et suivre attentivement les instructions fournies avec le plat à brunir. S'il est mal utilisé, le fond peut être endommagé.

Installer ou placer cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies.

Le service de cet appareil doit être effectué par un technicien qualifié seulement. Communiquer avec le centre de service autorisé concernant la vérification, la réparation et l'entretien.
Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.

Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans apparaître en train de bouillir en raison de la tension sur la surface du liquide.L'effet d'ébullition avec les bulles n'est pas toujours apparent lorsque vous retirez le contenant du four micro-ondes.
À SA SORTIE DU FOUR, S'IL EST BOUGÉ OU AGITÉ AVEC UNE CUILLÈRE OU AUTRE CHOSE, LE LIQUIDE TRÈS CHAUD POURRAIT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR.
Pour réduire les risques de blessures et brûlures aux personnes :
- Ne surchauffez pas les liquides.
- Mélangez le liquide avant et à mi-parcours pendant que vous le chauffez.
- N'utilisez pas de récipient à bord droit avec col étroit.
- Après le chauffage, laissez le récipient un moment dans le four micro-ondes avant de le retirer.
- Prenez toutes les précautions possibles lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient contenant le liquide chaud.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE.

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, puisque ceci peut causer une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrouillages de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre le devant du four et la porte, ni laisser la saleté ou des résidus s'accumuler sur les surfaces des joints.

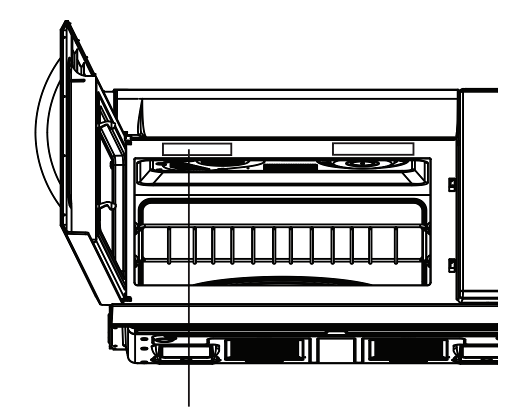
(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme adéquatement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
(1) la porte (pliée)
(2) charnières et crochets (brisés ou lâches)
(3) joints de porte et surfaces des joints.

(d) Le four ne doit pas être réglé ni réparé sauf par des personnes qualifiées.

Lire le présent manuel de l'utilisateur. Il indique comment utiliser toutes les merveilleuses caractéristiques de ce four à micro-ondes.

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

Pour obtenir un service ou des pièces de rechange, le centre de service demandera le numéro de modèle complet du four à micro-ondes. Ce numéro est situé à l'avant comme illustré ci-dessous.



PLAQUE SIGNALÉTIQUE AVEC N° DE MODÈLE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR

Puissance de sortie	1,000W (IEC60705)
Dimensions extérieures	29 7/8 po x 17 3/4 po x 17 3/4 po
Volume de la cavité	2,0 pi³
Poids net	71 lb.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Ce four est conçu pour fonctionner sur une prise standard de 120 volts, 60 Hz. S'assurer que le circuit a au moins 15 ou 20 ampères et que le four à micro-ondes est le **seul sur le circuit.** Il n'est pas conçu pour fonctionner sur un circuit de 50 Hz ou n'importe quel autre circuit, sauf pour un de 120 volts, 60 Hz.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

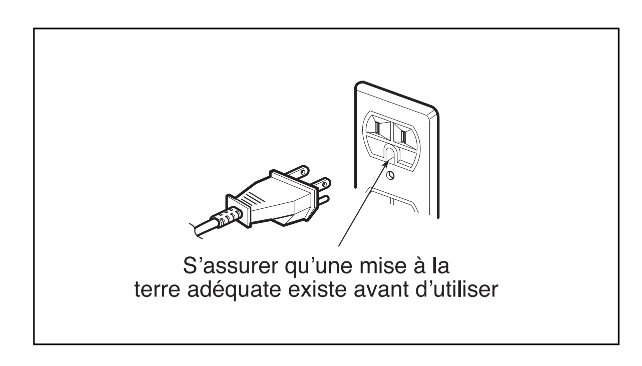
Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant une voie d'échappement au courant électrique. Le four à micro-ondes est doté d'un cordon ayant une broche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise adéquatement installée et mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT - Une utilisation inadéquate de la fiche de mise à la terre peut causer un choc électrique.

Consulter un électricien qualifié en cas d'incompréhension des instructions de mise à la terre ou en cas de doute sur la mise à la terre de l'appareil.

Puisque cet appareil s'ajuste sous une armoire, le cordon d'alimentation est court. Voir les instructions d'installation concernant l'emplacement du cordon d'alimentation. Garder le cordon au sec, ne pas le pincer ni l'écraser.

S'il faut utiliser une rallonge, utiliser seulement une rallonge trifilaire doté d'une fiche à 3 broches et une prise triphasée acceptant la fiche de l'appareil. La cote de la rallonge doit être égale ou supérieure à la cote électrique de l'appareil.

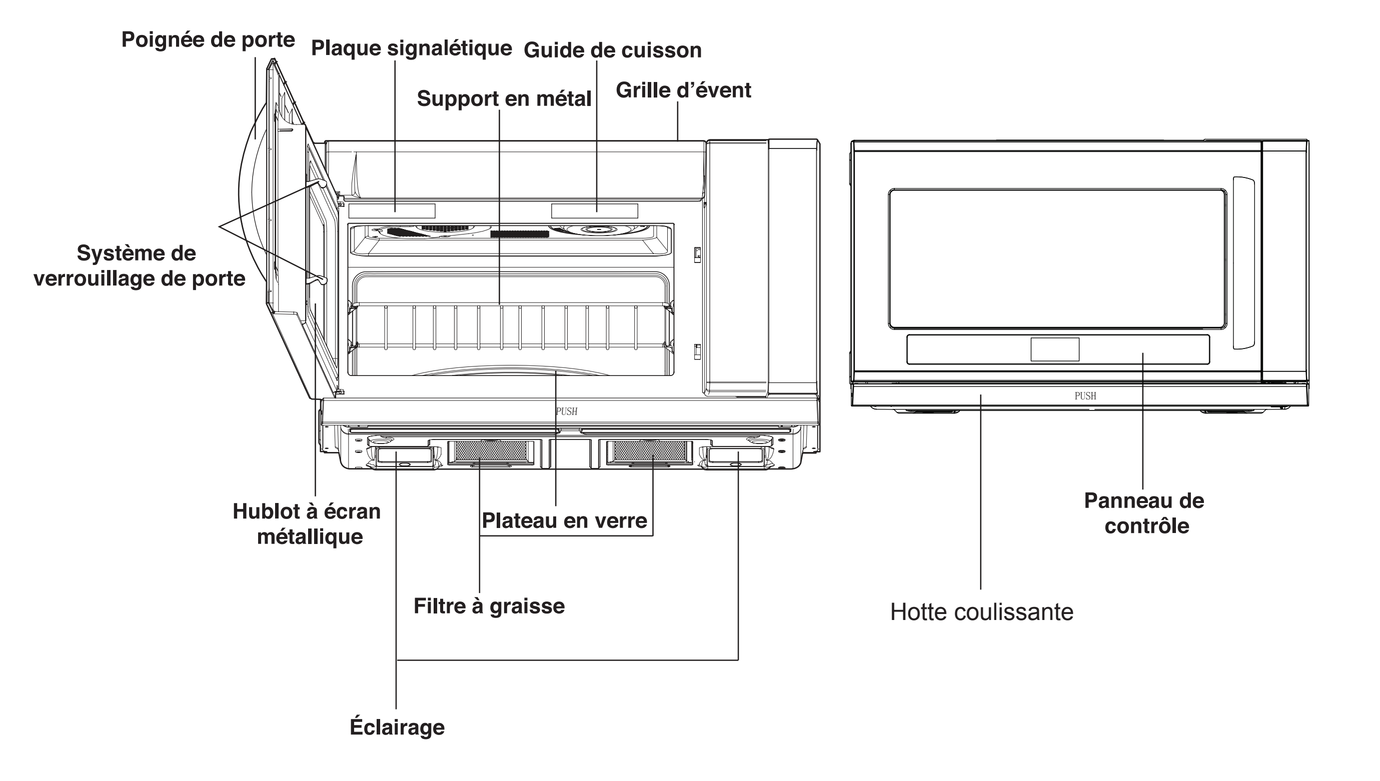


S'assurer qu'une mise à la terre adéquate existe avant d'utiliser

Pour un appareil branché en permanence :
Le four à micro-ondes doit être branché sur un système de câblage permanent, métallique et mis à la terre ou un conducteur de mise à la terre d'équipement doit agir avec les conducteurs de circuit et branché sur la borne de mise à la terre de l'équipement ou le fil du micro-ondes.

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



Le four à micro-ondes est conçu pour rendre l'expérience de cuisson aussi agréable et fructueuse que possible. Pour démarrer rapidement, voici une liste des caractéristiques de base du four :

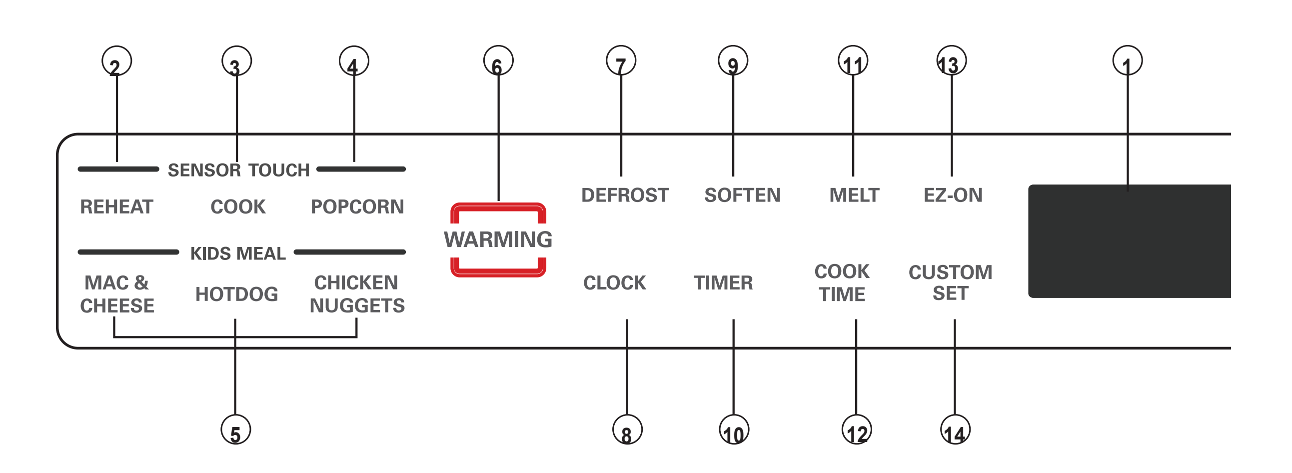
1. Hublot à écran métallique. Cet écran empêche les micro-ondes de s'échapper tout en permettant à l'utilisateur de voir les aliments durant la cuisson.
2. Plaque signalétique du numéro de modèle et du numéro de série et étiquette du guide de cuisson
3. Filtre au charbon (derrière la grille d'aération)
4. Grille d'aération
5. Plateau tournant en verre .
   Le plateau en verre déplace les aliments pendant la cuisson afin de les cuire uniformément. Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, il doit être dans le four lors de l'utilisation.
   REMARQUE : Le système Even Glide Plus peut recevoir des plats atteignant 12 X 15 po (30 x 38 cm).
6. Éclairage
7. Panneau de contrôle. Les touches tactiles sur ce panneau commandent toutes les fonctions.
8. Grille métallique. Sert à fournir de l'espace supplémentaire lors de la cuisson avec plus d'un contenant simultanément. Retirer la grille de cuisson si elle n'est pas en cours d'utilisation.
9. Filtre à graisse
10. Hotte coulissante
    Poussez la Hotte coulissante pour la déplacer vers l'avant ou l'arrière.Ceci permet aux vapeurs (eau et autres) d'être évacuées efficacement de la surface de cuisson.

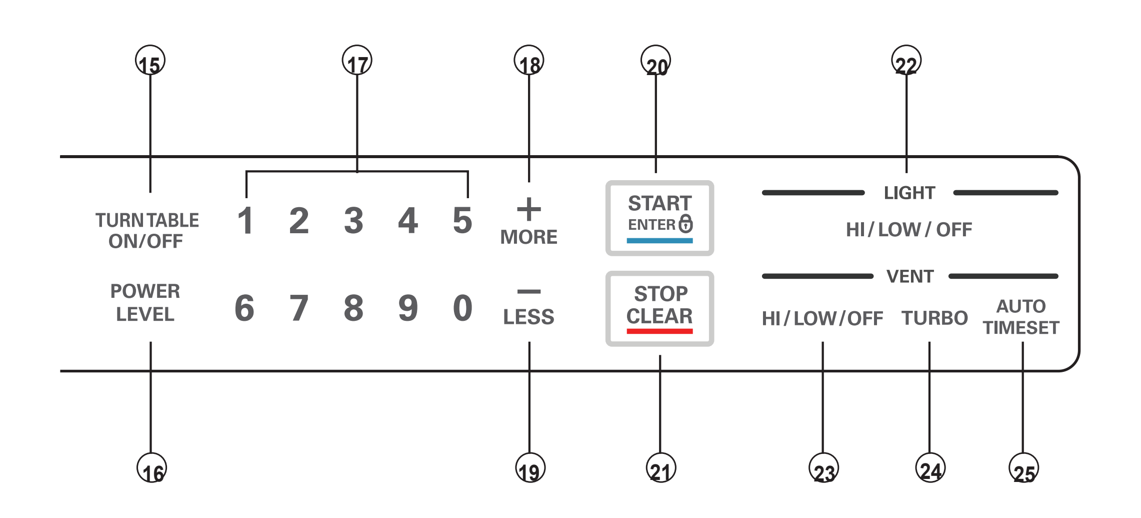
FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Le panneau de contrôle permet de sélectionner les fonctions de cuisson désirées rapidement et facilement. Il suffit de presser les touches nécessaires. La liste suivante donne les touches de fonctions et numériques.
Pour plus de détails, voir la section FONCTIONNEMENT.







FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

REMARQUE : Style et caractéristiques variables selon le modèle.

1. AFFICHEUR : L'afficheur inclut une horloge et des indicateurs; ils affichent l'heure, les durées de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. REHEAT (RÉCHAUFFAGE) : Appuyer sur cette touche pour commander le réchauffage de divers mets : pizza, dîner, soupe/sauce et mets en cocotte. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets.
3. COOK (CUISSON) : Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson de divers mets : pommes de terre au four, légumes en cocotte, riz et mets surgelé. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets.
4. POPCORN (MAÏS À ÉCLATER) : Appuyer sur cette touche pour commander l'éclatement du maïs dans le four à micro-ondes. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le maïs à éclater.
5. REPAS POUR ENFANTS: Sélectionnez le type d'aliment à réchauffer HOT DOG, MACARONI ET FROMAGE ou PÉPITES DE POULET.
6. CHAUFFANTE : Appuyez sur cette touche pour garder au chaud les aliments cuits dans votre micro-ondes pendant.
7. DÉCONGÉLATION : Appuyez sur cette touche pour décongeler les aliments en entrant le poids ou le temps de cuisson.
   Appuyez sur cette touche 2 fois pour une décongélation rapide.
   Appuyez sur cette touche 3 fois pour une décongélation minutée.
8. CLOCK (HORLOGE) : Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure exacte.
9. SOFTEN (AMOLLISSEMENT) : Appuyer sur cette touche pour amollir le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et les jus congelés.
10. PRATIQUE "TIMER":
    Cette touche sert à activer la minuterie du four.
11. MELT (FUSION) : Appuyer sur cette touche pour commander la fusion du beurre, du chocolat, du fromage et des guimauves.
12. COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) : Appuyer sur cette touche pour régler la durée de cuisson.
13. EZ - ON (MARCHE AISÉE) : Presser cette touche pour régler et mettre en marche rapidement à une puissance de 100 %.
14. CUSTOM SET (RÉGLAGE PERSONNALISÉ) : Presser cette touche pour changer les réglages par défaut pour l'horloge, le son, la vitesse d'affichage et le poids de décongélation.
15. TURNTABLE ON/OFF :
    Appuyez sur cette touche pour mettre en marche/arrêter le plateau rotatif. Cette option n'est pas disponible avec les modes sensor cook, décongélation, repas enfant, soft and melt.
16. POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE) : Appuyer sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance de chauffage.
17. NUMBER (TOUCHES NUMÉRIQUES) : Utiliser les touches numériques pour entrer les valeurs de duré de cuisson, niveau de puissance, quantité ou poids.
18. MORE (PLUS) : Appuyer sur cette touche pour ajouter dix secondes à la duré de cuisson (chaque pression).
19. LESS (MOINS) : Appuyer sur cette touche pour réduire de dix secondes (chaque pression) la duré de cuisson déjà programmé.
20. **START/ENTER (MISE EN MARCHE/ENTRER) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'exécution d'une fonction. Si l'on ouvre la porte du four après le déclenchement d'une cuisson, appuyer de nouveau sur START/ENTER pour reprendre la cuisson.
21. **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) :** Appuyer sur cette touche pour arrêter le four ou effacer toute l'information entrée.
22. **LIGHT HI/LOW/OFF (LAMPE – JOUR/NUIT/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'allumage de la lampe d'éclairage.
23. RÉGLAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/HORS CIRCUIT DU VENTILATEUR " HI/LOW/OFF" **:** Appuyez sur cette touche lorsque vous désirez mettre le ventilateur en élevée/marche/arrêt.
24. VENT TURBO :
    Appuyez sur cette touche pour choisir la vitesse de ventilation la plus puissante.
25. VENT AUTO TIME SET :
    Appuyez sur cette touche pour le réglage du temps de ventilation. (1, 3, 5, 10 et 30 minutes.)

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

LE FOUR À MICRO-ONDES

On décrit dans cette section les principes de fonctionnement du four à micro-ondes ainsi que les connaissances de base qui vous permettront de l'utiliser. Lire ces informations avant d'utiliser le four.

> **⚠ ATTENTION**
>
> Pour éviter tout risque de dommages matériels ou de blessures corporelles, ne pas faire fonctionner le four sans avoir placé un aliment dans la cavité.
>
> Pour éviter tout risque de dommages matériels ou de blessures corporelles, ne pas placer dans le four des articles comme les suivants : vaisselle ou ustensile en grès, feuille d'aluminium, ustensile métallique ou ustensile avec garniture métallique. Garder le papier d'aluminium à au moins 1 po (2,54 cm) de la paroi du four, de la grille métallique ou d'autres morceaux d'aluminium.

CLOCK (HORLOGE)

Lorsque le four est branché à une prise de courant la première fois, le message « Please Set Time of Day » (veuillez régler l'heure) clignote plusieurs fois sur l'afficheur. Si l'heure n'est pas réglée, « : » clignotera sur l'afficheur jusqu'à ce que « CLOCK » (HORLOGE) soit appuyé.

Exemple : Pour régler l'horloge sur 8 h 00.	
CLOCK	1. Appuyer sur la touche **CLOCK.**
8 0 0	2. Entrer l'heure exacte à l'aide des touches numériques.
START ENTER	3. Appuyer sur la touche **START/ ENTER.** (Appuyer sur 1 pour AM/matin et sur 2 pour PM/soir.)
1	
START ENTER	4. Appuyer sur la touche **START/ ENTER.**

VENT AUTO TIME SET (RÉGLAGE DE LA DURÉE AUTOMATIQUE DE VENTILATION)

Exemple : Arrêt du ventilateur après 30 minutes au niveau 4.	
VENT: HI / LOW / OFF, TURBO, AUTO TIMESET	1. Appuyer sur la touche **HI/LOW/OFF.**
VENT: HI / LOW / OFF, TURBO, AUTO TIMESET	2. Appuyer 5 fois sur cette touche.

VENT FAN (VENTILATEUR)

Le ventilateur permet d'évacuer la vapeur d'eau et d'autres vapeurs émises par les aliments sur la table de cuisson. Il possède 5 vitesses.

HI / LOW / OFF	Appuyez sur la touche **VENTHI / LOW / OFF** une fois pour la vitesse de ventilation High (élevée), deux fois pour la vitesse de ventilation **Low**(basse) ou trois fois pour arrêter la ventilation.
TURBO	Appuyez sur cette touche pour choisir une vitesse de ventilation puissante

REMARQUE :
Si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson placée en-dessous du four micro-ondes devient trop chaude, la ventilation d'évacuation de la hotte du four micro-onde passe automatiquement en mode Level **LOW** (niveau bas) pour protéger le four. La ventilation peut rester active jusqu'à pendant une heure pour refroidir le four. Si cela se produit, vous pouvez toujours arrêter la ventilation du four micro-onde avec la commande **HI / LOW / OFF.**
La fonction Turbo n'est pas utilisable avec les fonctions de cuisson (cooking) ou de chauffage (warming) du micro-ondes.

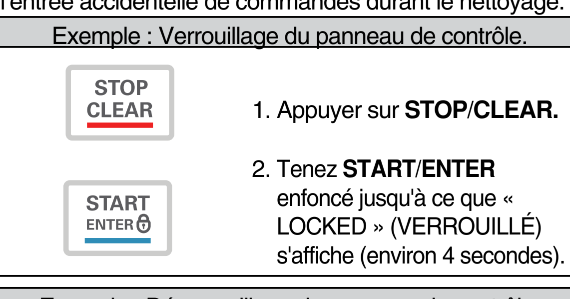
LIGHT HI/LOW/OFF (LAMPE-JOUR/ NUIT/ARRÊT)

LIGHT HI / LOW / OFF

Appuyer une fois sur **LIGHT HI/LOW/OFF** pour commander l'allumage avec l'intensité maximale; appuyer une seconde fois sur la touche pour passer à l'intensité d'illumination nocturne; appuyer une troisième fois pour commander l'extinction.

VERROUILLAGE POUR LES ENFANTS

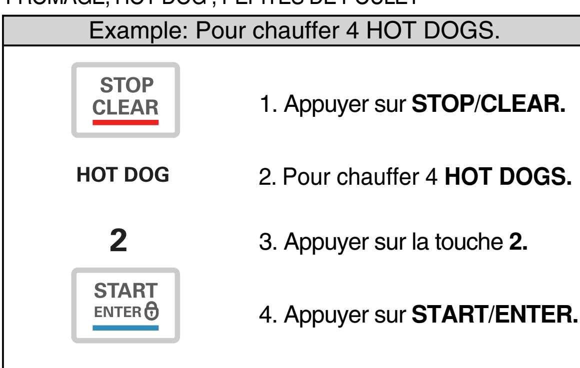
Utiliser cette fonction de sécurité pour verrouiller le panneau de contrôle lorsque vous nettoyez le four ou afin d'empêcher les enfants d'utiliser le four sans supervision. La fonction de verrouillage est également utile lorsqu'on doit nettoyer le panneau de contrôle; ceci empêche l'entrée accidentelle de commandes durant le nettoyage.



Exemple : Déverrouillage du panneau de contrôle.	
START ENTER	1. Maintenir la pression sur **START/ENTER** pendant plus de 4 secondes. **LOCKED (VERROUILLÉ)** disparaît de l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores.

REPAS POUR ENFANTS

La fonction REPAS POUR ENFANTS vous permet de chauffer des aliments courants à cuire au micro-ondes sans avoir à programmer le temps de cuisson ou le niveau de puissance. MACARONI ET FROMAGE, HOT DOG , PÉPITES DE POULET



Example: Pour chauffer 4 HOT DOGS.

1. Appuyer sur **STOP/CLEAR.**
2. Pour chauffer 4 **HOT DOGS.**
3. Appuyer sur la touche **2.**
4. Appuyer sur **START/ENTER.**

REMARQUE: Après 4 secondes, le four se mettra en marche automatiquement. Une fois la cuisson terminée, quatre bips se font entendre et **END(FIN)** s'affiche.

TABLEAU DES REPAS POUR ENFANTS

Catégorie	Touche	
	1	**2**
MACARONI ET FROMAGE	6 ozs.	12 ozs.
HOT DOG	2 ea	4 ea
PÉPITES DE POULET	4 ozs.	8 ozs.

MARCHE AISÉE

Cette touche de commande qui sauve du temps permet de commander la mise en marche du four à micro-ondes sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche START/ ENTER.

Exemple : Sélection d'une période de chauffage de 2 minutes.

EZ-ON

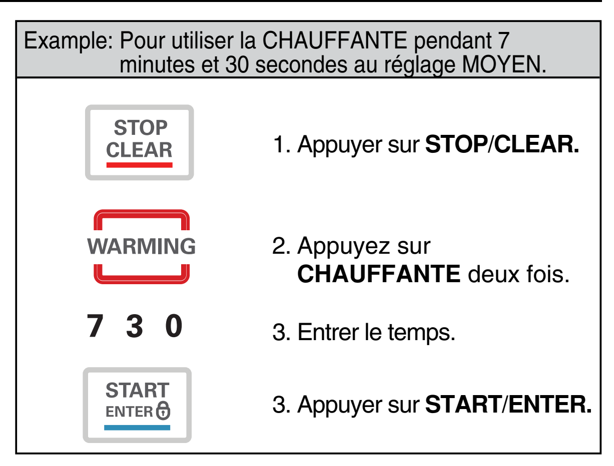
1. Appuyer 4 fois sur la touche **EZ - ON.** Le four se met en marche et affiche le décompte de la durée de cuisson.

CHAUFFAGE

Vous pouvez garder au chaud les aliments cuits dans votre four à micro-ondes pendant. La lampe chauffante garde au chaud les aliments à la température désirée grâce à l'élément chauffant et au ventilateur installés sur le côté supérieur.

LA PLAQUE TOURNANTE NE FONCTIONNE PAS DURANT L'UTILISATION DE LA CHAUFFANTE.

1. Le capteur thermique comporte quatre différents réglages [High (Élevé)/Medium (Moyen)/Low (Bas)/Proof (lever)] et garde au chaud les aliments à la température désirée. La fonction Proof(Lever) maintient un environnement chaud pour lever des produits au levain avant la cuisson.
2. La fonction WARMING permet de maintenir au chaud les denrées cuites dans le four avec des grands plats comme une plaque à rôtir ou métallique et des plats ovales .
3. Lorsque passés sous la lampe chauffante , la viandeeet l poulet rôtis couverts de papier d'aluminium restteron juteux et tendres comme au sortir du four.



Example: Pour utiliser la CHAUFFANTE pendant 7 minutes et 30 secondes au réglage MOYEN.

1. Appuyer sur **STOP/CLEAR.**
2. Appuyez sur **CHAUFFANTE** deux fois.
3. Entrer le temps.
3. Appuyer sur **START/ENTER.**

REMARQUE :

- La « **CHAUFFANTE** » garde les aliments au chaud grâce à un élément chauffant radiant, et non à l'aide d'une ampoule ou de micro-ondes.
- Les aliments cuits doivent être couverts durant l'utilisation de la **CHAUFFANTE.**
- Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) ne doivent pas être couverts durant l'utilisation de la **CHAUFFANTE.**
- Les repas complets gardés au chaud dans une grande assiette peuvent être couverts durant l'utilisation de la **CHAUFFANTE.**
- Lorsque le dernier cycle de cuisson est fini, vous entendrez quatre tonalités et « **COOK END** » (FIN DE CUISSON) s'inscrira sur l'écran d'affichage.
- Pour obtenir de meilleurs résultats de chauffage, N'UTILISEZ PAS la hotte de ventilation en même temps.

TABLEAU DE LA CHAUFFANTE

Réglage	Appuyez sur LAMPE CHAUFFANTE	Type d'aliment
Élevé (93°C / 200°F)	1	Bacon Volaille Pizza Galettes de steak haché Côtelettes de porc Aliments frits
Moyen (77°C / 170 °F)	2	Sauces Œufs Biscuits Pâtisseries Rôti (de bœuf, de porc, d'agneau) Plats en cocotte Légume Rouleaux (dur)
Bas (60°C / 140°F)	3	Rouleaux (mou) Grandes assiettes vides
Preuve (100 °F)	4	Pain au levain

Différents types d'aliments peuvent être mis au four simultanément afin de les réchauffer.
Pour de meilleurs résultats, ne gardez pas les aliments au four pendant plus d'une heure.
Ne gardez pas au four des quantités réduites ou des aliments sensibles à la chaleur, tels que les œufs, pendant plus de 30 minutes.

RÉGLAGE PERSONNALISÉ

Il est possible de modifier les valeurs par défaut du four pour signaux sonores, horloge, vitesse d'affichage et poids de décongélation.

Voir le tableau qui suit.

Touche	Function	N°	Résultat
1	Commande ACTIF/INACTIF du son	1 2	ACTIF INACTIF
2	Commande ACTIF/ INACTIF de l'horloge	1 2	ACTIF INACTIF
3	Commande de vitesse de défilement	1 2 3	Basse Normale Haute
4	Poids pour décongélation	1 2	lb kg

Exemple : Pour permuter le mode de sélection du poids pour la décongélation (entre lb et kg).

CUSTOM SET	1. Appuyer sur la touche **CUSTOM SET.**
4	2. Appuyer sur la touche **4.**
2	3. Appuyer sur la touche **2.**

PLUS/MOINS

Les touches **MORE (PLUS)** et **LESS (MOINS)** permettent de modifier la durée de cuisson pour une opération de cuisson préprogrammée ou pour une période de cuisson minutée.

Chaque pression sur la touche **MORE** ajoute 10 secondes à la durée de cuisson. Chaque pression sur la touche **LESS** réduit la durée de cuisson de 10 secondes.

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE ÉLEVÉS

Exemple : Période de cuisson de 8 minutes 30 secondes á une puissance de 100 %.

8 3 0	1. Entrer la durée de cuisson.
START ENTER	2. Appuyer sur **START/ENTER.**

Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES

Le four à micro-ondes est doté de 10 niveaux de cuisson afin de permettre à l'utilisateur de faire cuir ou chauffer différents types d'aliments.

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 7 miuntes 30 secondes à une puissance de 70%.

7 3 0	1. Entrer la durée de cuisson.
POWER LEVEL	2. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL.**
7	3. Entrer le niveau de puissance.
START ENTER	4. Appuyer sur **START/ENTER.** Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

Voir le guide de cuisson pour les niveaux de puissance infrieurs à la page 14.

CUISSON PAR ÉTAPES

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, certaines recettes exigent différents niveaux de puissance à différences étapes de la cuisson. Il est possible de programmer le four pour passer d'un niveau à un autre en deux étapes. Trois étapes sont possibles si la première est le cycle de décongélation.

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 3 minutes à une puissance de 100 %, puis durant 7 minutes 30 secondes à une puissance de 70 %.

3 0 0	1. Entrer la durée de cuisson pour la première période.
COOK TIME	2. Appuyer sur la touche **COOK TIME.**
7 3 0	3. Entrer la durée de cuisson pour la seconde période.
POWER LEVEL	4. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL.**
7	5. Entrer le niveau de puissance pour la seconde période.
START ENTER	6. Appuyer sur **START/ENTER.**

Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE INFÉRIEURS

L'appareil offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage en plus de la puissance HIGH (ÉLEVÉE); on peut ainsi choisir le niveau de puissance le plus approprié pour l'aliment à cuire. Le tableau ci-dessous permet de choisir le niveau de puissance approprié pour divers aliments.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE DU FOUR	UTILISATION
10 (Puissance élevée)	100 %	● Ébullition d'eau. ● Cuisson de boeuf haché. ● Préparation de bonbons/confiserie. ● Cuisson de légumes et fruits frais. ● Cuisson de poisson ou volaille. ● Préchauffage d'un plat de brunissage. ● Réchauffage de boissons. ● Tranches de bacon.
9	90 %	● Réchauffage rapide de tranches de viande. ● Cuisson d'oignons, de céleri et poivrons verts (sautés).
8	80 %	● Réchauffage. ● Cuisson d'oeufs brouillés.
7	70 %	● Cuisson de pains et de produits de céréales. ● Cuisson de mets à base de fromage, veau. ● Cuisson de gâteaux, muffins, carrés au chocolat, petits gâteaux, etc.
6	60 %	● Cuisson de pâtes.
5	50 %	● Cuisson de viande, volaille entière. ● Cuisson de crèmes pâtissières. ● Cuisson de poulet entier, dinde, côtes de porc, rôti de côtes, rôti de longe.
4	40 %	● Toute cuisson de morceaux de viande moins tendres. ● Réchauffage de mets préparé surgelé.
3	30 %	● Décongélation de viande, volaille et produits de la mer. ● Cuisson d'une petite quantité d'aliments. ● Fin de cuisson pour mets en cocotte, ragoûts et certaines sauces.
2	20 %	● Amollissement de beurre et fromage à la crème. ● Chauffage d'une petite quantité d'aliments.
1	10 %	● Amollissement de crème glacée. ● Levée de pâte à pain (avec levure).
0	0 %	● Temps de repos.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA TABLE TOURNANTE

Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez la table t ournante en fonction. Vous pouvez la désactiver pour les assiettes trop grandes. Appuyez sur la touche **TURNTABLE ON/OFF** pour activer/désactiver la table tournante.

REMARQUE:

1. Cette option n'est pas disponible avec les modes "sensor cook", décongélation, repas enfant,"soft and melt".
2. Il se peut que la table tournante soit trop chaude. Veillez à ne pas prendre la table tournante pendant ni après la cuisson.
3. Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.

INSTRUCTIONS DE CUISSON AVEC CAPTEUR

La fonction de cuisson avec capteur permet de commander la cuisson de la plupart de vos mets favoris sans devoir sélectionner une durée de cuisson et une puissance de chauffage. L'appareil affiche la catégorie d'aliment durant la période de détection initiale. Le four à micro-ondes détermine automatiquement la durée de cuisson nécessaire pour chaque mets ou aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité émise par l'aliment, il détermine et affiche la durée de cuisson restante. Observer les recommandations suivantes pour obtenir les meilleurs résultats pour une cuisson avec capteur :

1. Les aliments cuits avec le système de capteur doivent se trouver à une température de conservation normale.
2. Veiller à ce que le plateau en verre et la surface extérieure du récipient soient secs pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
3. Recouvrir les aliments avec un couvercle, du papier paraffiné ou une feuille de plastique (pour four à micro-ondes) en laissant une ouverture.
4. Ne pas ouvrir la porte du four ni appuyer sur la touche STOP/CLEAR durant la période de détection. Lorsque la période de détection est écoulée, le four émet 2 signaux sonores, et la durée de cuisson restante apparaît sur l'afficheur. À partir de ce moment, on peut ouvrir la porte du four pour remuer ou retourner les aliments ou pour modifier leur répartition.

GUIDE DE CUISSON AVEC CAPTEUR

Pour obtenir les meilleurs résultats lors d'une cuisson avec capteur, employer les récipients et couvercles appropriés avec les aliments.

1. Toujours utiliser un récipient pour four à micro-ondes et recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique en laissant une petite ouverture.
2. Ne jamais placer un couvercle ou pellicule de plastique étanche sur un récipient; ceci empêche l'évacuation de la vapeur et peut provoquer une cuisson excessive.
3. Adapter la quantité de nourriture à la taille du récipient. Pour obtenir les meilleurs résultats, remplir un récipient à 50 % ou plus.
4. Avant de placer les aliments dans le four, vérifier que les surfaces internes du four et les surfaces externes du récipient sont sèches. La transformation en vapeur des gouttes d'humidité peut provoquer une détection incorrecte par le capteur.

MAÏS À ÉCLATER AVEC CAPTEUR

Cette fonction permet de faire éclater au four à micro-ondes les grains de maïs des sachets commerciaux de 3,0 et 3,5 ozs. (85 et 99 g). Faites éclater un seul sachet à la fois. Dans le cas de l'emploi d'un éclateur de maïs pour four à micro-ondes, observer les instructions du fabricant.

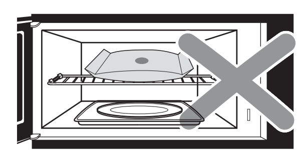
Exemple : Pour faire éclater du maïs.	
POPCORN	1. Appuyer sur la touche **POPCORN.** Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

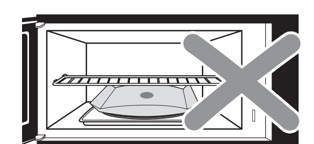
- Quantité recommandée : 3,0 à 3,5 oz (85 à 99 g).
- Pour faire cuire un sac de taille collation [1,75 oz (50 g)], placer le sac dans le four. Régler le four pour cuire pendant 2 minutes à pleine puissance. ÉCOUTER si le bruit de l'éclatement ralentit. Lorsque l'éclatement ralentit à un éclat par seconde, arrêter le four. Noter le temps requis pour la cuisson et utiliser ce réglage à l'avenir.

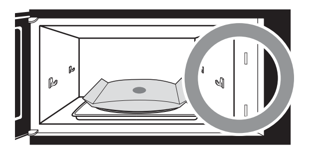
⚠ ATTENTION

NE PAS laisser le four à micro-ondes sans surveillance durant une opération d'éclatement de maïs.

Lors de l'éclatement du maïs en sachet commercial, retirer la grille du four; ne pas placer le sachet de maïs à éclater sur ou sous la grille.







CUISSON AVEC CAPTEUR

La CUISSON AVEC CAPTEUR permet de commander la cuisson d'aliments courants prêts pour le micro-ondes, sans devoir sélectionner d'abord la durée de cuisson et la puissance de chauffage. La fonction CUISSON AVEC CAPTEUR offre à des puissances de chauffage préprogrammées pour 7 catégories d'aliment.

Exemple : Cuisson du riz.	
COOK	1. Appuyer sur la touche **COOK.**
6	2. Choisir la catégorie d'aliment.

TABLEAU DE CUISSON AVEC CAPTEUR*

Catégorie	Touche	Quantité
Pommes de terre au four	1	1 à 4
Légumes frais	2	1 à 4 tasse(s)
Légumes surgelés	3	1 à 4 tasse(s)
Légumes en conserve	4	1 à 4 tasse(s)
Mets en cocotte	5	1 à 4 tasse(s)
Riz	6	1/2 à 2 tasse(s)
Mets surgelés	7	10 à 21 ozs.

* 1 tasse = 227 g ou 237 mL
1 ozs. = 28 g ou 30 mL

Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR

Le RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR permet de commander la cuisson d'aliments courants prêts pour le micro-ondes sans devoir sélectionner d'abord la durée de cuisson et le niveau de puissance.

Exemple : Réchauffage de 2 parts de pizza.	
REHEAT	1. Appuyer sur la touche **REHEAT.**
1	2. Choisir la catégorie d'aliment.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR*

Catégorie	Touche	Quantité
Part de pizza	1	1 à 3 part(s)
Dîner	2	1 à 2 portion(s)
Soupe/sauce	3	1 à 4 tasse(s)
Mets en cocotte	4	1 à 4 tasse(s)

* 1 tasse = 227 g ou 237 mL

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

TABLEAU DE CUISSON AVEC CAPTEUR

CATÉGORIE		DIRECTIVES	QUANTITÉ
Pommes de terre au four		Percer chaque pomme de terre à l'aide d'une fourchette et les placer sur le pourtour du plateau, en les espaçant d'au moins 1 pouce (2,5 cm).	1 à 4, moyennes, approx. 8 à 10 ozs. (227 à 284 g) chacune
LÉGUMES	Légumes frais	Préparer selon les goûts, les laver et laisser un peu d'eau sur les légumes. Les placer dans un contenant allant au four à micro-ondes de taille adéquate. Ajouter de l'eau selon la quantité. (1-2 tasses : 2 cuillères à table, 3- 4 tasses : 4 cuillères à table). Le couvrir avec une pellicule de plastique et laisser une ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)
	Légumes surgelés	Les retirer du paquet, les rincer sous l'eau courante pour éliminer le givre. Les placer dans un contenant allant au four à micro-ondes de taille adéquate. Ajouter de l'eau selon la quantité. (1-2 tasses : 2 cuillères à table, 3- 4 tasses : 4 cuillères à table). Le couvrir avec une pellicule de plastique et laisser une ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)
	Légumes en conserve	Les retirer de leur boîte. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule de plastique, avec ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)
Mets en cocotte		Réunir les ingrédients selon la recette, dans un plat de 1 à 2 pintes (1 à 2 L). Faire cuire en mettant une pellicule de plastique, avec ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)
Riz		Placer le riz et le double de la quantité en liquide (eau, bouillon de poulet ou de légumes) dans un plat allant au four à micro-ondes de 2 pintes (1,9 L). Le couvrir avec une pellicule de plastique et laisser une ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 5 minutes. Remuer pour du riz plus gonflé.	1/2 à 2 tasse(s) (118 à 473 mL)
Mets surgelé		Le retirer de l'emballage. Faire une fente dans le couvercle. Si le récipient n'est pas prévu pour four à micro-ondes, placer le contenu sur une assiette recouverte d'une pellicule de plastique, avec ouverture.	10 à 21 ozs. (284 à 595 g)

TABLEAU DE RÉCHAUFFFAGE AVEC CAPTEUR

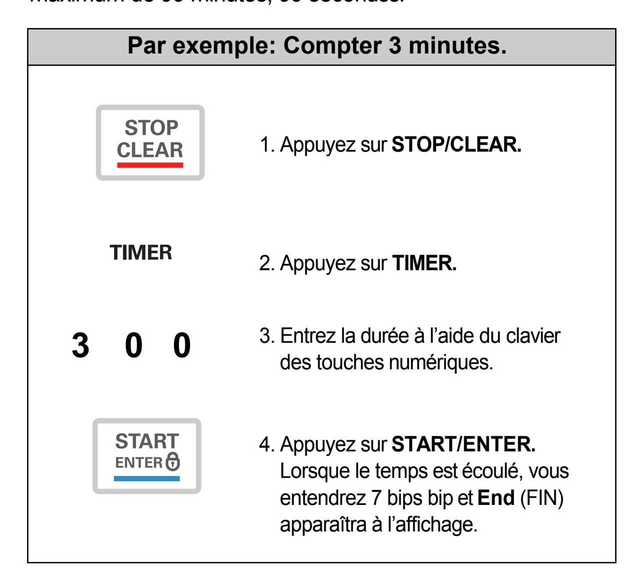
CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Part de pizza	Ceci est une fonction de réchauffage pour un reste de pizza. Placer la pizza sur du papier essuie-tout, sur une assiette allant au micro-ondes.	1 à 3 part(s) (3 à 5 ozs./ 85 à 142 g chacune)
Dîner	Utiliser une assiette peu profonde, recouverte d'une pellicule de plastique, avec ouverture. Laisser reposer 3 minutes.	1 à 2 portion(s)
Soupe/sauce	Placer dans un plat pour four à micro-ondes peu profond, recouvert d'une pellicule de plastique, avec ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)
Mets en sauce	Couvrir le plat contenant le mets avec une pellicule de plastique, avec ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

PRATIQUE

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuterie. Celle-ci peut compter les minutes, jusqu'à un maximum de 99 minutes, 99 secondes.

Par exemple: Compter 3 minutes.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
2. Appuyez sur **TIMER.**
3. Entrez la durée à l'aide du clavier des touches numériques.
4. Appuyez sur **START/ENTER.** Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez 7 bips bip et **End** (FIN) apparaîtra à l'affichage.

AMOLLISSEMENT

Le four utilise une puissance basse pour amollir les aliments comme le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et les jus congelé. Voir le tableau suivant.

Exemple : Amollissement de 1 pinte (0,95 L) de crème glacée.

SOFTEN	1. Appuyer sur la touche **SOFTEN.**
2	2. Choisir la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche **2** pour « crème glacée ».
2	3. Choisir la quantité. Appuyer sur la touche **2** pour 1 pinte (0,95 L).
START ENTER	4. Appuyer sur **START**/**ENTER.**

TABLEAU D'AMOLLISSEMENT*

Catégorie	Touche	Quantité
Beurre	1	1/2/3 bâtonnets
Crème glacée	2	Chopine, pinte, demi-gallon
Fromage à la crème	3	3, 8 ozs.
Jus congelé	4	6, 12, 16 ozs.

* 1 ozs. = 28 g ou 30 mL; 1/2 gal = 1,9 L;
1 pinte = 0,95 L; 1 chopine = 0,5 L

FUSION

Le four utilise une puissance basse pour la fusion d'aliments (comme le beurre ou la margarine, le chocolat, les guimauves ou les préparations à partir de fromage fondu). Voir le tableau suivant.

Exemple : Fusion de 8 ozs. (227 g) de chocolat.

MELT	1. Appuyer sur la touche **MELT.**
2	2. Choisir la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche **2** pour « chocolat ».
2	3. Choisir la quantité. Appuyer sur **2** pour 8 ozs. (227 g).
START ENTER	4. Appuyer sur **START**/**ENTER.**

TABLEAU DE FUSION*

Catégorie	Touche	Quantité
Beurre/margarine	1	1/2/3 bâtonnets
Chocolat	2	4, 8 ozs.
Fromage	3	8, 16 ozs.
Guimauves	4	5, 10 ozs.

* 1 ozs. = 28 g ou 30 mL

TABLEAU D'AMOLLISSEMENT

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Beurre	Le sortir de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Le beurre sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.	1, 2 ou 3 bâtonnet(s)
Crème glacée	Placer le contenant au four. La crème glacée sera assez molle pour pouvoir s'en servir facilement.	1 chopine, pinte ou 1/2 gal (1/2 L, 0,95 L, 1,9 L)
Fromage à la crème	L'enlever de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Le fromage à la crème sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.	3 ou 8 ozs. (85 g ou 227 g)
Jus congelé	Enlever le dessus. Le placer dans le four. Le jus congelé sera assez mou pour être facilement mélangé avec de l'eau.	6, 12 ou 16 ozs. (180, 355 ou 475 mL)

TABLEAU POUR LA FONTE

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Beurre ou margarine	Le sortir de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Il n'est pas nécessaire de recouvrir le beurre. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	1, 2 ou 3 bâtonnet(s)
Chocolat	On peut utiliser des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuire. Sortir les carrés de leur emballage et les placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	4 ou 8 ozs. (113 ou 227 g)
Fromage	Utiliser des préparations à base de fromage fondu seulement. Les découper en cubes. Les placer en une seule couche dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	8 ou 16 ozs. (227 ou 454 g)
Guimauves	On peut utiliser des guimauves ordinaires ou miniatures. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	5 ou 10 ozs. (142 ou 284 g)

DÉCONGÉLATION

Quatre choix de décongélation sont préprogrammés dans le four. La fonction décongélation offre la meilleure méthode de décongélation des aliments surgelés, le four choisissant automatiquement les durées nécessaires selon chaque aliment, en fonction du poids entré. De plus, la fonction de **DÉCONGÉLATION** comprend un mécanisme de signalisation incorporé qui rappelle à l'utilisateur de vérifier, de retourner, de séparer ou de redisposer la nourriture pendant le cycle de décongélation. Quatre options sont disponibles :

1. VIANDE
2. VOLAILLE
3. POISSON
4. PAIN

Après avoir appuyé une fois sur la touche **DEFROST**, sélectionner la catégorie d'aliment. Les gammes de poids vont de 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg) pour la viande, la volaille et le poisson, et de 0,1 à 1 lb (45 à 454 g) pour le pain.

Exemple : Décongélation de 1,2 lb (0,5 kg) de viande.	
DEFROST	1. Appuyer sur la touche **DEFROST.**
1	2. Choisir la catégorie d'aliment.
1 2	3. Entrer le poids.
START ENTER	4. Appuyer sur **START/ENTER.**

REMARQUE : Après avoir appuyé sur **START/ENTER**, l'afficheur décompte la durée de décongélation. Le four émettra un signal sonore durant le cycle de décongélation. À ce moment, ouvrir la porte et tourner, séparer ou redisposer l'aliment au besoin. Retirer toutes les portions qui ont décongelé, puis remettre les portions encore congelées dans le four et appuyer sur le bouton **START/ENTER** pour poursuivre le cycle de décongélation. **Le four ne s'arrêtera pas pendant l'émission du signal sonore, à moins que la porte ne soit ouverte.**

Pour de meilleurs résultats :

- Retirer le poisson, les mollusques/crustacés, la viande et la volaille de leur emballage plastique ou papier fermé d'origine. Sinon, l'emballage retient la vapeur et les jus près de l'aliment, ce qui peut entraîner la cuisson de la surface extérieure de l'aliment.
- Façonner la viande en forme de beignes avant de la congeler. Lors de la décongélation, enlever la viande déjà décongelée sur l'extérieur lorsque le signal sonore retentit, et continuer la décongélation.
- Placer l'aliment dans un plat de cuisson en verre peu profond ou sur une grille de rôtissage aux micro-ondes, afin de récolter les jus.
- L'aliment comportera encore des parties congelées au centre, lorsqu'il sera retiré du four.

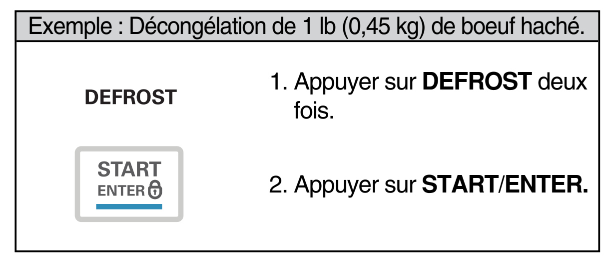
TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

Catégorie	Aliment
VIANDE 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	**BŒUF** Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes de viande à ragoût, bifteck de filet, boeuf braisé, rôti de côtes, rôti de croupe roulé, rôti de palette, galette de hamburger. **AGNEAU** Côtelettes (1 po/2,5 cm d'épaisseur), rôti roulé. **PORC** Côtelettes (1/2 po/1,2 cm), hot dogs, côtes levées, côtes à la paysanne, rôti roulé, saucisses.
VOLAILLE 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	**VOLAILLE** Poulet entier (moins de 4 lb/1,8 kg), viande de poitrine coupée (sans os). **POULET DE CORNOUAILLES** Entier. **DINDE** Poitrine (moins de 6 lb/4,0 kg).
POISSON 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	**POISSON** Filets, darnes, entiers. **CRUSTACÉS/MOLLUSQUES** Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.
PAIN 0,1 à 1,0 lb (45 g à 454 g)	**MUFFINS** **GÂTEAU ROULÉ**

DÉCONGÉLATION RAPIDE

La fonction DÉCONGÉLATION RAPIDE permet de commander une période de décongélation rapide pour lb 1 (0,45 kg) d'aliments surgelés. Le four sélectionne automatiquement la durée de décongélation pour le boeuf haché.

Exemple : Décongélation de 1 lb (0,45 kg) de boeuf haché.



1. Appuyer sur **DEFROST** deux fois.
2. Appuyer sur **START/ENTER.**

DÉCONGÉLATION MINUTÉE

Cette fonction permet à l'utilisateur de choisir la durée de décongélation désirée.

Exemple : Période de décongélation de 2 minutes.	
DEFROST	1. Appuyer sur **DEFROST** trois fois.
2 0 0	2. Entrer la durée de décongélation désirée.
	3. Appuyer sur **START/ENTER.** (La période de décongélation débute).

Lorsque la durée de décongélation est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

- Pour l'utilisation de la fonction de **DÉCONGÉLATION**, on doit entrer le poids net de l'aliment en livres et dixièmes de livres (le poids des aliments moins le poids du récipient).
- Utiliser la **DÉCONGÉLATION** uniquement pour un aliment cru. Elle produit les meilleurs résultats lorsque l'aliment à décongeler sort du congélateur (température de 0 °F/-18 °C). Si l'aliment a été conservé dans le compartiment de congélation d'un réfrigérateur, qui ne maintient pas une température de 5 °F (-15 °C) ou moins, on doit toujours programmer un poids inférieur (correspondant à une durée de décongélation plus courte) pour éviter une cuisson partielle de l'aliment.
- Si l'aliment a été conservé hors du congélateur pendant quelque temps (jusqu'à 20 minutes), entrer un poids inférieur.
- La forme du paquet a une influence sur la durée de décongélation. Un paquet rectangulaire peu profond se décongèle plus rapidement qu'un bloc profond.
- Séparer les morceaux après le début de la décongélation. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- On peut utiliser de petits morceaux de feuille d'aluminium pour protéger certaines parties d'un aliment (ailes et extrémité des pattes de poulet, queue de poisson) mais on doit veiller à ce qu'aucun morceau d'aluminium n'entre en contact avec une paroi du four; ceci pourrait provoquer la formation d'arcs/étincelles qui détérioreraient la surface interne du four.
- Protéger avec des morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment ou mets qui s'échauffent plus rapidement.
- Pour de meilleurs résultats, la durée de décongélation préprogrammée par le four inclut une temps de repos prédéfinie.
- Pour de meilleurs résultats, placer un aliment à décongeler sur une grille de rôtissage aux micro-ondes; ceci évitera que les jus de viande chauffés durant la décongélation provoquent une cuisson partielle de l'aliment.

GRILLE MÉTALLIQUE

⚠ ATTENTION

Pour éviter un risque de dommages matériels :

Ne pas utiliser la grille pour éclater le maïs.

Lors de l'utilisation, la grille doit toujours reposer sur les 4 supports de plastique.

Utiliser la grille uniquement pour faire cuire à cette position.

Ne pas effectuer une cuisson alors que la grille repose sur le fond du four.

La grille métallique offre un espace supplémentaire lors de la cuisson de plusieurs aliments en même temps.

Utilisation de la grille :

1. Placer la grille en bon appui sur les 4 supports de plastique.

- **Il NE FAUT PAS** que la grille touche les parois métalliques ou la paroi arrière de la cavité du four.

2. Placer des quantités égales d'aliments **AU-DESSUS** et **EN-DESSOUS** de la grille.

- Il faut que les quantités d'aliments soient approximativement identiques, pour une bonne répartition de l'énergie absorbée.

HOTTE COULISSANTE

⚠ ATTENTION

- Ne placez aucun objet sur la hotte coulissante car ils risquent de tomber et d'être endommagé.
- Ne tirez pas sur la hotte coulissante car vous r isquez de l'endommager
- Ne répandez pas d'aliments ni de liquides sur la hotte coulissante. Il pourrait s'ensuivre des décharges électriques et un dysfonctionnement du four.
- Vérifiez que la hotte coulissante a été poussée vers l'arrière avant de commencer à utiliser votre four micro-ondes ou cuisinière.

HOTTE COULISSANTE PUSH

- Poussez le bouton PUSH de la hotte coulissante pour la déplacer vers l'avant ou l'arrière.
- Le système de la hotte coulissante vous permet de capturer plus efficacement la vapeur provenant de la cuisinière.

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

Lire et observer les directives ci-dessous pour obtenir les meilleurs résultats lors de l’utilisation du four à micro-ondes.

- **Température initiale :** Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur ou du congélateur que s’il était à la température ambiante. Les durées de cuisson indiquées dans ce guide sont celles qui correspondent à des aliments qui se trouvent à la température de conservation normale.
- **Taille :** Les morceaux d’aliment de petite taille cuisent plus rapidement que les morceaux de plus grosse taille; des morceaux de taille et de forme similaire cuisent plus uniformément. Pour une cuisson uniforme, réduire la puissance pour la cuisson d’aliments en morceaux de grande taille.
- **Humidité naturelle :** Un aliment qui contient beaucoup d’humidité cuit plus uniformément, parce que les molécules d’eau absorbent l’énergie des micro-ondes.
- **Remuer** les aliments comme mets en cocotte et légumes, depuis l’extérieur vers le centre du récipient, pour répartir uniformément la chaleur; ceci accélère la cuisson. Il n’est pas nécessaire de remuer constamment.
- **Retourner** les aliments comme côtelettes de porc, pommes de terre, rôti ou chou-fleur entier, vers la mi-cuisson, pour exposer uniformément toutes les faces à l’énergie des micro-ondes.
- **Orienter** vers le centre du plat les parties délicates des aliments (pointes d’asperges, par exemple).
- **Orienter** vers l’extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes (morceaux de poulet, darnes de saumon).
- **Protéger** avec des **petits** morceaux de feuille d’aluminium les parties d’un aliment qui peuvent cuire plus rapidement, comme extrémité d’aile et extrémité de pilon de volaille.
- **Temps de repos :** Après avoir retiré le plat du four à micro-ondes, recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique et laisser reposer; la cuisson se poursuit vers le centre durant ce temps de repos, sans risque de cuisson excessive des parties externes. La durée du temps de repos dépendra de la densité et de la surface exposée de l'aliment.
- **Enveloppement dans du papier paraffiné ou dans un essuie-tout :** Pour éviter un assèchement, on devrait envelopper avant le réchauffage aux micro-ondes les sandwichs et de nombreux autres aliments contenant du pain précuit.

POISSONS ET CRUSTACÉS/MOLLUSQUES

Cuisson des poissons et des crustacés/mollusques : directives générales

- Préparer le poisson pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Orienter vers l'extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes. Répartir les crustacés et les mollusques en une seule couche pour obtenir une cuisson uniforme.
  - Le type de couvercle à utiliser dépend de la méthode de cuisson. Pour un poisson poché, utiliser un récipient recouvert d’un couvercle ou d’une pellicule de plastique (avec ouverture) allant aux micro-ondes.
  - Pour poisson au four, poisson pané ou poisson en sauce : recouvrir avec une feuille de papier paraffiné pour éviter la dilution par l’eau.
  - Toujours sélectionner la durée de cuisson la plus courte. Le poisson est cuit lorsque sa chair devient opaque et qu’il est possible de séparer les couches de chair de la partie la plus épaisse. Un crustacé est cuit lorsque la couleur de sa carapace passe de rose à rouge et que sa chair est opaque et ferme.

TABLEAU DE CUISSON POUR POISSONS ET CRUSTACÉS/MOLLUSQUES

POISSONS/ CRUSTACÉS	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Filets de poisson	HI (puissance élevée)	$3\frac{1}{2}$-$4\frac{1}{2}$ minutes	Répartir en une seule couche; placer la partie la plus épaisse vers le bord externe d’un ustensile de 1,5 pinte (1,5 L) pour four à micro-ondes. Badigeonner avec du beurre fondu et assaisonner au goût. Recouvrir avec une pellicule de plastique (avec ouverture). Après la cuisson, laisser reposer à couvert pendant 2 minutes. Pour la cuisson d’une quantité de plus de 1 lb (0,45 kg), retourner le poisson à mi-cuisson.
Darnes de poisson	HI	$4\frac{1}{2}$-$5\frac{1}{2}$ minutes	
Poisson entier	7	$4\frac{1}{2}$-6 minutes	
Pétoncles	HI	$3\frac{1}{2}$-5 minutes	Répartir en une seule couche. Préparer selon les instructions ci-dessus, mais remuer au lieu de retourner.
Crevettes, décortiquées	HI	$3\frac{1}{2}$-5 minutes	

AMUSE-GUEULE/SAUCES/SOUPES

Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques

Recommandations :

- Les biscuits croustillants (biscotte melba, biscuits de blé en filaments ou de seigle) conviennent le mieux pour l'utilisation au four à micro-ondes. Attendre que les invités soient présents avant d'ajouter les garnitures. Placer un papier essuie-tout sous les biscuits pendant la cuisson dans le four à micro-ondes pour l'absorption de l'excès d'humidité.
- Répartir en cercle pour une cuisson uniforme.
- Remuer les trempettes pour répartir la chaleur et minimiser la durée de cuisson.

Cuisson de sauces : Conseils et techniques

- Utiliser un ustensile pour four à micro-ondes, ou une tasse à mesurer en verre dont le volume est 2 à 3 fois le volume de la sauce.
- Une sauce à base de fécule de maïs épaissit plus rapidement qu'une sauce préparée à base de farine.
- Cuire une sauce à base de fécule de maïs ou de farine dans un récipient non couvert, pour pouvoir la remuer 2 ou 3 fois durant la période de cuisson, pour éviter la formation de grumeaux.
- Pour adapter une recette de sauce conventionnelle, réduire légèrement la quantité de liquide.

Cuisson de soupe : Conseils et techniques

- Pour éviter un débordement, particulièrement si la soupe contient de la crème ou du lait, remplir à moitié le récipient pour four à micro-ondes des ingrédients de la recette.
- D'une manière générale, recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique (AVEC OUVERTURE).
- Recouvrir pour retenir l'humidité. Ne pas recouvrir lorsqu'on souhaite préserver l'aspect croustillant.
- Sélectionner la durée de cuisson minimum suggérée, pour éviter un excès de cuisson. Augmenter la durée de cuisson seulement après avoir évalué la progression de la cuisson des aliments.
- Remuer occasionnellement pour répartir uniformément les saveurs et la chaleur; ceci réduit également la durée de cuisson nécessaire.
- Lors de la conversion d'une recette de soupe conventionnelle pour la cuisson au four à micro-ondes, réduire les quantités de liquide, sel et assaisonnements relevés.

Erreurs à éviter :

- Il est préférable d'employer la chaleur sèche d'un four conventionnel pour les amuse-gueule croustillants ou pâtisseries de pâte feuilletée.
- On peut réchauffer des produits panés au four à micro-ondes, mais la panure ne sera pas croustillante.

VIANDES

Cuisson des viandes: Directives générales

- Préparer la viande pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Enlever l'excès de graisse pour éviter la formation d'éclaboussures.
  - Placer le morceau de viande sur une grille dans un récipient pour four à micro-ondes, côté gras vers le bas.
  - Utiliser un sac de cuisson au four pour un morceau de viande moins tendre.
  - Orienter les morceaux de telle manière que les parties épaisses soient vers l'extérieur du plat.
  - Recouvrir avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
- Surveiller le morceau de viande durant la cuisson.
  - Drainer le jus à mesure qu'il apparaît pour minimiser les projections et pour éviter une cuisson excessive de la partie inférieure du morceau de viande.
  - Protéger avec de la feuille d'aluminium les parties minces ou osseuses, pour éviter une cuisson excessive.

REMARQUE : Maintenir un espace de **1 po (2,5 cm) ou plus** entre les morceaux d'aluminium et les parois du four, et ne jamais recouvrir plus de 1/3 du mets avec de la feuille d'aluminium.

- Après avoir retiré le plat du four, ajouter un temps de repos de 10 à 15 minutes (le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium). La température interne pourra encore augmenter de 5 à 10 °F (3 à 5 °C) durant le temps de repos.

Le tableau de cuisson des viandes (page suivante) présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des morceaux de viande.

TABLEAU DE CUISSON DES VIANDES

VIANDE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
BŒUF Hamburgers, frais ou décongelés (4 ozs. /113 g chacun) 1 galette 2 galettes 4 galettes	HI (puissance élevée)	1-1½ minute 1½-2 minute(s) 2½-3½ minutes	Former une dépression au centre de chaque galette. Placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Badigeonner avec un agent de brunissage (le cas échéant). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner à mi-cuisson. Laisser reposer à couvert pendant 1 minute.
Rôti – pointe de surlonge (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	8-10 minutes par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 11-13 minutes par lb (0,45 kg) À POINT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Assaisonner au goût et recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner la pièce de viande à mi-cuisson; si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent plus rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter un temps de repos de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C).
AGNEAU Rôti roulé, sans os (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	11-12 minutes par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 12-13 minutes par lb (0,45 kg) À POINT (145 °F/62 °C) 13-14 minutes par lb (0,45 kg) BIEN CUIT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Badigeonner avec la marinade ou assaisonner au goût (romarin, thym, marjolaine). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner le rôti après 15 minutes de cuisson, puis de nouveau après 30 minutes de cuisson. Si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter un temps de repos de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C).
PORC Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches 10 tranches	HI	1½-2 minute(s) 2-3 minutes 4-5 minutes 7-8 minutes	Placer les tranches de bacon sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier essuie-tout. Ajouter un temps de repos de 1 minute après la cuisson.
Côtelettes (5 à 7 ozs./ 142 à 198 g, chacune) 2 côtelettes 4 côtelettes	3	18-20 minutes par lb (0,45 kg) 15-17 minutes par lb (0,45 kg)	Placer les côtelettes dans un plat pour cuisson aux micro-ondes. Assaisonner au goût et recouvrir avec une pellicule de plastique (avec ouverture). Cuire jusqu'à ce que la teinte rose disparaisse ou que la température interne atteigne 170 °F (77 °C). Retourner les côtelettes à mi-cuisson. Ajouter un temps de repos de 5 minutes. (La température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C.)
Rôti de longe roulé, sans os (3 1/2 à 4 1/2 lb/1,6 à 2,0 kg)	3	25-27 minutes par lb (0,45 kg) (165 °F/74 °C)	Placer le rôti dans un sac de cuisson, dans un ustensile pour four à micro-ondes. Assaisonner au goût et ajouter un agent de brunissage si désiré. Fermer le sac sans serrer. Ajouter un temps de repos de 15 minutes dans le sac après la cuisson (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). La viande de porc doit atteindre une interne température de 170 °F (77 °C) pour être servie.
Saucisses, fraîches ou surgelées, décongelées (1 à 2 ozs./28 à 57 g chacune) 2 saucisses 4 saucisses 6 saucisses	HI	45-60 secondes 1-1½ minute 1½-2 minute(s) 1¾-2 minute(s)	Percer la peau des saucisses avant de les placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier paraffiné ou du papier essuie-tout. Retourner à mi-cuisson. Après la cuisson, laisser reposer à couvert pendant 1 minute

POULET

Cuisson de poulet : Directives générales

- Préparation du poulet pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Répartir les morceaux de volaille en plaçant les parties épaisses vers l'extérieur du plat de cuisson. Pour la cuisson de pattes, répartir les pattes comme les rayons d'une roue.
  - Recouvrir le plat de cuisson avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
  - Pour obtenir une apparence de brunissage, utiliser un agent de brunissage, ou cuire avec une sauce.
- Surveiller le mets durant la cuisson.
  - Retirer et jeter le jus qui s'accumule.
  - Protéger les parties minces ou osseuses avec de la feuille d'aluminium, pour éviter une cuisson excessive. Veiller à ne pas approcher les morceaux de feuille d'aluminium **à moins de 1 po (2,5 cm)** des parois du four et d'autres morceaux de feuille d'aluminium.
- La viande de volaille est cuite lorsque sa teinte n'est plus rose et que le jus qui s'écoule est limpide. Après la cuisson, la température de la viande au niveau des cuisses devrait être de 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
- Après la cuisson, ajouter un temps de repos de 10 minutes, sous une feuille d'aluminium.

Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des morceaux de volaille.

TABLEAU DE CUISSON DE POULET

POULET	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	HI (puissance élevée)	4½-5½ minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer les morceaux et bien les égoutter. Placer les morceaux en une seule couche dans un plat pour cuisson aux micro-ondes; orienter les parties épaisses vers l'extérieur. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Laisser reposer à couvert pendant 5 minutes.
Poulet entier (3 à 3½ lb/1,4 à 1,6 kg)	HI	12-13 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Placer l'oiseau sur une grille de rôtissage aux micro-ondes, poitrine vers le bas. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Exécuter la cuisson pendant 1/3 de la durée estimée. Retourner l'oiseau, poitrine vers le haut; badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage. Remplacer le papier paraffiné. Poursuivre la cuisson durant 1/3 de la durée estimée. Si nécessaire, protéger les parties qui cuisent plus rapidement. Poursuivre la cuisson durant le 1/3 restant de la durée estimée, ou jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Laisser reposer pendant 10 minutes, sous une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). En fin de cuisson, la température dans une cuisse devrait atteindre 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
Poulets de Cornouailles entiers (1 à 1½ lb/0,45 à 0,7 kg, chacun)	HI	6-7 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Attacher les ailes contre le corps, et les pattes avec la queue. Placer les poulets sur une grille pour cuisson à micro-ondes, poitrine vers le bas. Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner les poulets, poitrine vers le haut, vers la mi-cuisson. Protéger avec de la feuille d'aluminium les extrémités osseuses des pilons. Enlever/jeter le jus qui s'écoule. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Retirer les poulets du four lorsque la température désirée est atteinte. Laisser reposer pendant 5 minutes, sous une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). Les poitrines des poulets devraient atteindre une température de 170 °F (77 °C) pour être servies.

PÂTES ET RIZ

La durée de cuisson nécessaire pour la cuisson de pâtes, riz ou céréales est approximativement identique pour la cuisson aux micro-ondes et pour la cuisson conventionnelle, mais la cuisson au four à micro-ondes est beaucoup plus pratique parce qu'on peut utiliser le même plat pour la cuisson et le service. Il n'y a pas besoin de remuer et le goût des restes de pâtes réchauffés aux micro-ondes est tout aussi bon.

Cuisson de pâtes ou riz: Conseils et techniques

- Lors de la cuisson d'une quantité de riz ou de pâtes qu'on utilisera dans une cocotte, sélectionner une durée de cuisson inférieure à la durée minimum, pour que le produit demeure ferme.
- Prévoir un temps de repos pour le riz, mais pas pour les pâtes.
- Les tableaux ci-dessous présentent des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des mets à base de pâtes et de riz.

TABLEAU DE CUISSON DES PÂTES

PÂTES	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Spaghettis 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 ozs. (227 g) de spaghettis	HI (puissanceélevée) 5	9-10 min 7½-8½ min	Le cas échéant, ajouter la quantité de sel désirée à l'eau chaude du robinet. Utiliser un ustensile de 2 pintes (2 litres) pour cuisson au four à micro-ondes; recouvrir avec une pellicule de plastique (avec ouverture) pour les spaghettis et la lasagne. Utiliser un couvercle ou une pellicule de plastique (avec ouverture) pour micro-ondes, pour les macaronis et les nouilles aux oeufs. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Ajouter les pâtes en remuant; effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter dans une passoire.
Macaronis 3 tasses (710 mL) d'eau Ajouter 2 tasses (473 mL) de macaronis	HI 5	6-7 min 5½-6½ min	
Lasagne 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 ozs. (227 g) de lasagne	HI 5	7-8 min 11-12½ min	
Nouilles lasagne 6 tasses (1,4 L) d'eau Ajouter 4 tasses (946 mL) de nouilles	HI 5	8-10 min 5½-6½ min	

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Grains longs 2¼ tasses (533 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 5	4½-5½ min 14 min	Le cas échéant, combiner le sel nécessaire avec l'eau chaude du robinet, dans un récipient de 2 pintes (2 litres) pour cuisson aux micro-ondes. Recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique (avec ouverture) pour micro-ondes. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Introduire le riz en remuant, et tout assaisonnement. Cuire dans le récipient couvert selon les indications du tableau ou jusqu'à ce que l'eau ait été absorbée et que le riz soit tendre. Ajouter un temps de repos de 5 à 10 minutes dans le récipient couvert. Remuer avec une fourchette pour décoller les grains.
Riz brun 2½ tasses (593 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 5	4½-5½ min 28 min	
Mélange riz à grains longs/riz sauvage 2⅓ tasses (552 mL) d'eau Ajouter 1 paquet de 6 ozs. (170 g)	HI 5	4-5 min 24 min	
Riz à cuisson rapide 1 tasse (237 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI	2-3 min	Faire chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition. Introduire le riz dans l'eau bouillante en remuant, et laisser reposer 5 à 10 minutes dans le récipient couvert ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et que le riz soit tendre. Remuer avec une fourchette pour décoller les grains.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour de meilleures performance et davantage de sécurité maintenez le four propre à l'intérieur comme à l'extérieur.Apportez un soin particulier au panneau de la porte intérieure et au cadre avant du four pour éliminer les accumulation d'aliments ou de graisse.**N'utilisez jamais de poudre ni de tampons.**Essuyez l'intérieur et l'extérieur, y compris le capot du bas de la hotte avec un chiffon doux et une solution chaude (non très chaude) de détergent doux.Essuyez ensuite et séchez en essuyant. Utilisez un nettoyant pour chrome pour les surfaces en chrome,métallique ou en aluminium. Essuyez les éclaboussures immédiatement avec de l'essuie-tout humide, notamment après la cuisson de poulet ou de bacon. Nettoyez votre four toutes les semaines,, voire plus souvent si nécessaire.

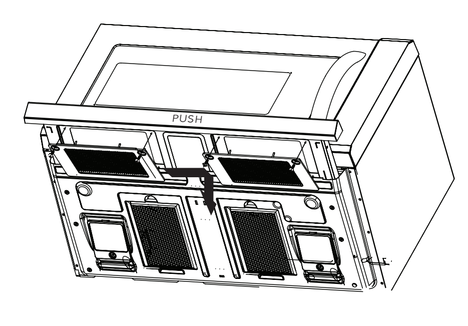
GRILLE MÉTALLIQUE

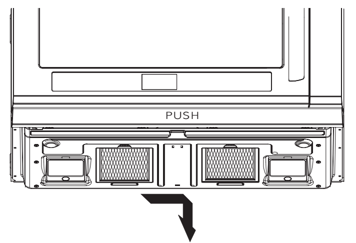
Laver la grille métallique avec un savon doux et une brosse de récurage douce ou de nylon. Bien sécher. Ne pas utiliser un instrument ou un produit de nettoyage abrasif pour nettoyer la grille.

NETTOYAGE DES FILTRES À GRAISSE

Le filtre à graisse doit être enlevé et nettoyé souvent, au moins une fois par mois.

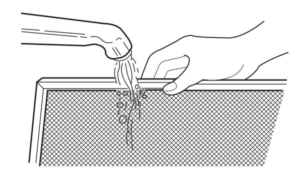
1. Débranchez le four micro-ondes du secteur.
2. Pour déposer le filtre de graisse, ouvrez la hotte coulissante.



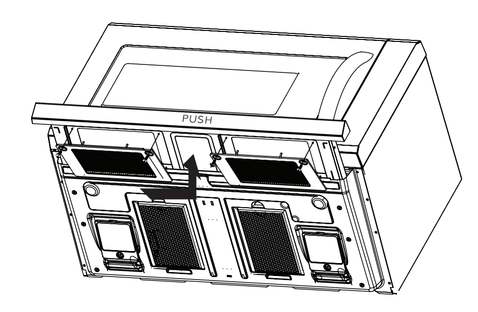


Pour déposer les filtres de graisse arrière, faites glisser vers l'arrière et tirez-le vers l'avant.

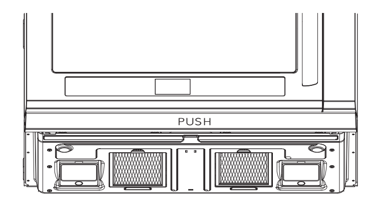
3. Plongez le filtre à graisse ou le support avec le filtre dans une solution d'eau chaude et de détergent doux.Frotter pour enlever la saleté et la graisse. Rincer et assécher. Ne pas nettoyer le filtre avec de l'ammoniaque, des produits corrosifs ni les mettre au lave-vaisselle. Le filtre deviendra noir ou peut s'endommager.



4. Pour réinstaller le filtre, insérez-le dans le support et réinstaller le support à l'aide des deux vis. Repoussez la hotte coulissante dans sa position d'origine.



Pour réinstaller le filtre de graisse arrière, faites glisser le filtre dans la fente, puis poussez-le vers le haut et tirez-le vers l'avant pour le fixer en place.



5. Rebrancher l'alimentation ou le four à micro-ondes.

REMARQUE : Ne pas faire fonctionner la hotte si le filtre n'est pas en place.

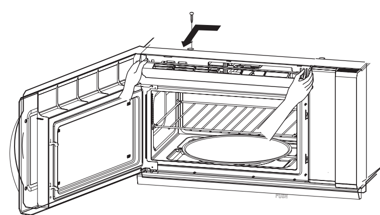
REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

⚠ ATTENTION

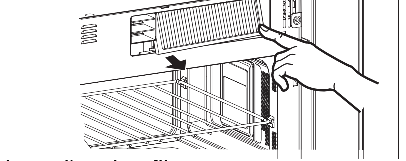
Pour éviter tout risque de dommages matériels ou de blessures corporelles, ne jamais faire fonctionner la hotte du four si les filtres ne sont pas en place.

Si votre ensemble micro-ondes et hotte est installé pour recirculer l'air, le filtre à charbon (5230W1A003C) est disponible en appelant le service des pièces de rechange de votre centre de service autorisé le plus proche. Le filtre à charbon ne peut être nettoyé et devrait être remplacé tous les 6 à 12 mois.

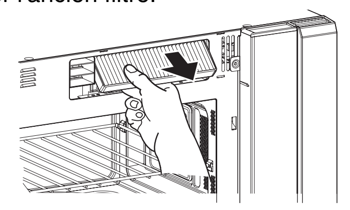
1. Débrancher le four ou couper l'alimentation.
2. Ouvrez la porte et déposez la seule vis de montage de la grille de ventilation. (1 vis au milieu)



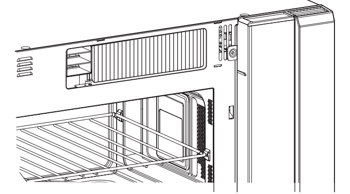
3. Faites glisser la grille vers la gauche et faites-la basculer vers l'avant, puis soulevez-la pour l'enlever.



4. Enlever l'ancien filtre.



5. Mettre en place un filtre à charbon neuf. Le filtre doit être incliné comme on le voit sur l'illustration.



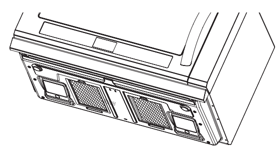
6. Glissez le bas de la grille en place. Poussez le haut et faites-le glisser vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Remettez les vis de montage. Rétablissez l'alimentation électrique de l'appareil et réglez l'horloge.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DE NUIT/SURFACE DE CUISSON

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou de blessures corporelles, porter des gants lors du remplacement d'une ampoule.

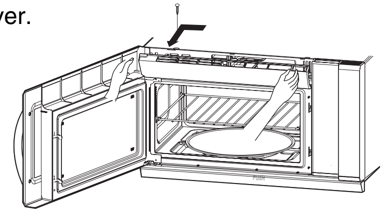
1. Débrancher le four ou couper l'alimentation.



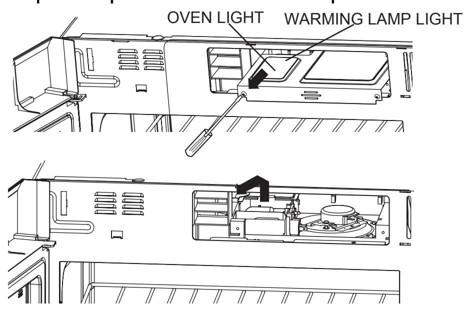
2. Ôter les vis de montage du couvre-ampoule.
3. Remplacer chaque ampoule grillée par une ampoule de 20~40 watt pour appareil ménager.
4. Réinstaller le couvre-ampoule et les vis de montage.
5. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR ET DE CHAUFFAGE

1. Débrancher le four ou couper l'alimentation.
2. Ouvrez la porte et déposez la vis de montage de la grille de ventilation.
3. Faites glisser la grille vers la gauche et faites-la basculer vers l'avant, puis soulevez-la pour l'enlever.



4. Enlevez la vis du porte-ampoule et soulevez le porte-ampoule que vous désirez remplacer.



5. Remplacer l'ampoule grillée par une ampoule de 30 watts pour appareil ménager.
6. Remplacer le porte-ampoule s'il est endommagé.
7. Faites glisser le bas de la grille de ventilation en place. Poussez le haut et glissez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Remettez les vis de montage. Branchez le four à micro-ondes ou rétablissez l'alimentation électrique.

USTENSILES RECOMMANDÉS

GUIDE DES USTENSILES POUR FOUR À MICRO-ONDES

UTILISER	NE PAS UTILISER
VERRE RÉSISTANT AU FOUR (traité pour chaleur très forte) : Plats courants, moules à pain, plats à tarte, plats à gâteau, tasses à mesurer, cocottes et bols sans bordure métallique. **PORCELAINE :** Bols, tasses, assiettes et plats de service sans garniture métallique. **PLASTIQUE :** Pellicule de plastique (pour recouvrir) -- étirer la pellicule sans la serrer par-dessus le plat et l'appuyer sur les côtés. Prévoir une petite ouverture en retournant légèrement un bord pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le plat doit être assez profond pour que la pellicule de plastique ne touche pas la nourriture. Lors du chauffage d'un aliment, la pellicule de plastique risque de fondre si elle est en contact avec l'aliment. N'utiliser tasses, contenants semi-rigides pour congélateur, sachets et plats en plastique **que pour une courte durée de cuisson. Le plastique en effet risque de se ramollir par suite de la chaleur des aliments.** **PAPIER :** Papier essuie-tout, papier paraffiné, serviettes en papier et assiettes en papier sans garniture ou décoration métallique. Voir l'étiquette du fabricant pour confirmer l'utilisation possible dans le four à micro-ondes.	**USTENSILES MÉTALLIQUES :** Le métal empêche l'énergie des micro-ondes d'atteindre l'aliment, ce qui produit une cuisson inégale. Éviter aussi les brochettes en métal, les thermomètres ou plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent entraîner la production d'arcs électriques risquant d'endommager le four à micro-ondes. **DÉCORATION MÉTALLIQUE :** Cocottes, assiettes à dîner à bordure ou garniture métallique, etc. Le métal gêne la cuisson normale et peut endommager le four. **FEUILLES D'ALUMINIUM :** Éviter les grandes feuilles d'aluminium parce qu'elles gênent la cuisson et peuvent entraîner la formation dangereuse d'arcs. Utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les ailes et les pattes de volaille. S'assurer que TOUT le papier aluminium se trouve à au moins 1 po (2,5 cm) des parois et de la porte du four. **BOIS :** Les planches et bols en bois vont se dessécher et peuvent se fendiller ou se fendre si on les utilise dans le four à micro-ondes. Les paniers peuvent réagir de la même façon. **USTENSILES HERMÉTIQUEMENT COUVERTS :** S'assurer de laisser des ouvertures pour que la vapeur s'échappe des ustensiles qui sont couverts. Percer les sachets de légumes en plastique et autres articles, avant la cuisson. Des sachets hermétiquement fermés risqueraient d'exploser. **PAPIER GRIS D'EMBALLAGE :** Éviter d'utiliser des sacs d'emballage en papier gris. Ils absorbent trop la chaleur et pourraient brûler. **USTENSILES DÉFECTUEUX OU ÉCAILLÉS :** Tout ustensile qui est fissuré, écaillé ou défectueux risque de casser dans le four. **ATTACHES MÉTALLIQUES :** Retirer les attaches métalliques des sachets en papier ou plastique. Elles peuvent s'échauffer et risquent d'entraîner un feu.

Ne pas utiliser de produits en papier recyclé dans le four à micro-ondes.
Ils contiennent parfois des impuretés qui peuvent causer des étincelles.

GUIDE DE DÉPANNAGE

AVANT DE CONTACTER UN SERVICE DE DÉPANNAGE

Vérifier la liste suivante pour s’assurer qu’un service de dépannage est vraiment nécessaire. Revoir les informations supplémentaires sur les différents articles pour empêcher tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Si rien sur le four ne marche	• vérifier si un fusible n’est pas grillé ou si un disjoncteur est déclenché. • vérifier si le four est correctement raccordé au circuit électrique de la maison. • vérifier que les commandes sont correctement réglées.
Si la lampe intérieure du four ne fonctionne pas	• l’ampoule est peut-être dévissée ou défectueuse.
Si le four ne chauffe pas	• vérifier que le panneau de contrôle a été correctement programmé. • vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que l’on a bien appuyé sur la touche Start/Enter. • vérifier que la minuterie n’a pas été mise en marche au lieu d’une fonction de cuisson.
Si le four prend plus de temps que d'habitude à cuire ou cuit trop rapidement	• s’assurer que le niveau de puissance est correctement programmé.
Si l’horloge n’indique pas toujours l’heure exacte	• vérifier que le cordon est bien branché dans la prise. • s’assurer que le four est le seul appareil branché sur ce circuit.
Si la nourriture est cuite de façon inégale	• s’assurer que la nourriture est répartie de façon uniforme. • s’assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson. • s’assurer de la disposition des bandes en papier aluminium utilisées pour empêcher une cuisson excessive.
Si la nourriture n’est pas assez cuite	• vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantité, durée et niveau de puissance) ont été correctement suivies. • s’assurer que le four à micro-ondes est branché sur un circuit indépendant. • s’assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson.
Si la nourriture est trop cuite	• vérifier la recette pour s’assurer que toutes les instructions (quantité, niveau de puissance, durée, taille du plat) ont été suivies.
En cas d’arcs électriques (étincelles)	• s’assurer que les plats utilisés peuvent supporter les micro-ondes. • s’assurer qu’aucune attache métallique n’a été utilisée. • s’assurer que le four n’a pas été mis en marche alors qu’il était vide. • s’assurer que la grille en métal (le cas échéant) est correctement installée sur ses 4 supports.
Si l’afficheur indique un décompte mais que le four ne cuit pas	• vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que la minuterie n’a pas été mise en marche au lieu d’une fonction de cuisson.
Le ventilateur se met en marche automatiquement	• Si la température devient trop élevée autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte se met automatiquement en marche au réglage de NIVEAU 4 pour refroidir le four. Il peut rester en marche pendant une heure au maximum pour refroidir le four.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout choc électrique qui pourrait entraîner de graves blessures ou même la mort, ne pas retirer le boîtier extérieur. Seul un réparateur autorisé doit retirer ce boîtier.

QUESTIONS ET RÉPONSES

QUESTION	RÉPONSE
Puis-je utiliser une autre grille dans mon four à micro-ondes pour que je puisse réchauffer ou cuire sur deux niveaux en même temps?	N'utiliser que la grille qui est fournie avec le four à micro-ondes. L'utilisation de toute autre grille pourrait entraîner de médiocres performances de cuisson et/ou la production d'arcs et endommager le four.
Puis-je utiliser des ustensiles en métal ou en aluminium dans le four à micro-ondes?	Le métal utilisable comprend le papier aluminium pour protéger certaines parties (utiliser de petits morceaux plats). Ne jamais laisser le métal entrer en contact avec les parois ou la porte.
Parfois, la porte du four à micro-ondes semble onduler. Est-ce normal?	Cette apparence est normale et ne modifie pas le fonctionnement du four à micro-ondes.
Quels sont les bourdonnements que j'entends lorsque le four à micro-ondes fonctionne?	C'est le bruit du transformateur lorsque le magnétron se met en marche par intermittence.
Pourquoi le plat devient-il très chaud lorsque je fais cuire de la nourriture dans le four à micro-ondes?	Lorsque la nourriture devient très chaude, elle conduit la chaleur jusqu'au plat. Utiliser des maniques pour retirer la nourriture après la cuisson. Le plat n'est peut-être pas utilisable dans un four à micro-ondes.
Qu'est-ce que le temps de repos?	Le temps de repos est la période après la sortie du four de l'aliment, couvert, pour continuer la cuisson. Ce processus permet à la cuisson de se terminer, économise de l'énergie et libère le four pour d'autres utilisations.
Puis-je faire éclater du maïs dans le four? Comment obtenir les meilleurs résultats?	Oui. Il est possible de faire éclater du maïs pour four à micro-ondes en suivant les instructions du fabricant ou en utilisant la touche Popcorn préprogrammée. Ne pas utiliser de sachets en papier ordinaire. Utiliser le test d'écoute en arrêtant le four dès que l'on n'entend plus qu'un éclatement toutes les secondes ou toutes les deux secondes. Ne pas essayer de faire éclater des grains qui n'ont pas éclaté. Il est possible d'utiliser des éclateurs de maïs pour four à micro-ondes. Avec ceux-ci, s'assurer de suivre les instructions du fabricant. Ne pas faire éclater de maïs dans des ustensiles en verre.
Pourquoi de la vapeur sort-elle de grille d'aération?	De la vapeur est normalement produite lors de la cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour laisser échapper cette vapeur par l'évent.

LG ELECTRONICS CANADA, INC.
GARANTIE LIMITÉE - Canada

GARANTIE : Si votre produit LG (le « **produit** ») s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)	
Four-hotte / micro-ondes à convection / micro-ondes encastré / tout four à micro-ondes	**Garantie prolongée sur les pièces seulement**
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	**Cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale**
Pièces et main-d'œuvre (service à domicile; four-hotte et micro-ondes à convection) (pièces internes fonctionnelles seulement)	Magnétron seulement

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE.
LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.
La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au http://www.lg.com

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

NOTE

NOTE